

EL SALVADOR

Los Naranjos Valley

Finca El Majahual



Farm Information

Country:	El Salvador
Region:	Los Naranjos Valley, Sonsonate
Farm:	Finca El Majahual
Altitude:	1.450–1.700 masl.
Producer:	Roberto H. Murray Meza and Patrick Murray

Finca El Majahual, originally called Los Naranjos, was founded in 1936 in the Los Naranjos Valley located in Sonsonate, El Salvador, where moderate weather and an ideal altitude combine to provide ideal growing conditions for cultivating coffees. Don Rafael Meza-Ayau Sr., who owned and operated the farm, turned it into a successful exporter of beans to the European market. For several decades, the coffees from Majahual were renowned for their excellent cupping quality, body, and flavors.

The farm has been managed by the last several years by Patrick Murray and his sister Christina, who follow their father's vision and footsteps by growing high-quality coffee cherries while nurturing their community.

Most of the farm's coffees are of the Bourbon variety, like this one, and they are all grown under shade. This particular lot is a great representation of the fantastic coffees that the Murray-Meza family has produced over the last decades: it is full of delicate cocoa and almond flavors, with a full body and a delicate, rosehip-like acidity.



Coffees

This coffee has a full body with a round acidity and high sweetness. Flavors of dried fruits and cacao nips.

Dried Fruits

Cacaonips

Varieties: **Red Bourbon**

Processing: **Natural**

Grading: **SHG EP**



EL SALVADOR

Los Naranjos Valley

Finca El Majahual

InterAmerican
COFFEE



Farm Informationen

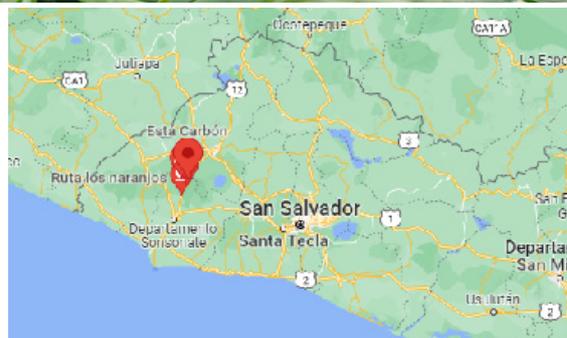
Land:	El Salvador
Region:	Los Naranjos Valley, Sonsonate
Farm:	Finca El Majahual
Anbauhöhe:	1.450–1.700 müM.
Produzent:	Roberto H. Murray Meza with Patrick Murray

Die Finca El Majahual, ursprünglich Los Naranjos genannt, wurde 1936 im Los Naranjos Valley in Sonsonate, El Salvador, gegründet, wo gemäßigtes Wetter und eine ideale Höhenlage ideale Wachstumsbedingungen für den Anbau von Kaffee bieten.

Don Rafael Meza-Ayau Sr., der die Farm besaß und betrieb, machte sie zu einem erfolgreichen Exporteur von Bohnen auf den europäischen Markt. Mehrere Jahrzehnte lang waren die Kaffees aus Majahual für ihre hervorragenden Körper und ihre Aromen bekannt.

Die Farm wurde in den letzten Jahren von Patrick Murray und seiner Schwester Christina geführt, die der Vision und den Fußstapfen ihres Vaters folgen, indem sie hochwertige Kaffeeirschen anbauen und gleichzeitig ihre Gemeinschaft pflegen.

Die meisten Kaffees der Farm sind von der Bourbon-Sorte, wie dieser, und sie werden alle im Schatten angebaut. Dieser besondere Lot ist eine großartige Darstellung der fantastischen Kaffees, die die Familie Murray-Mezza in den letzten Jahrzehnten produziert hat: Sie ist voll von zarten Kakao- und Mandelaromen, mit einem vollen Körper und einer zarten Säure.



Kaffees

Dieser Kaffee hat einen vollen Körper mit einer runden Säure und hoher Süße. Aromen von getrockneten Früchten und Kakaonips.

Getrocknete Früchte

Kakaonips

Varietäten: Red Bourbon

Aufbereitung: Natural

Klassifizierung: SHG EP



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Tel. +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Tel. +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de